

Cupcakes med pistacie og saltkaramel | Liv Martine

16 - 18 stk.



● Op til 60 Min.



1 Pistacie-lime kagedej:

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

- 2 Hak pistacienødderne fint. Pisk sukker, vaniljeekstrakt og smør sammen til en luftig masse. Pisk herefter et æg i ad gangen. Husk at piske mellem hvert æg så massen ikke skiller. Sigt mel og bagepulver i dejen. Tilsæt salt og rør godt rundt. Vend pistacienødder i dejen med en dejskraber. Tilsæt til sidst mælk, skal og saft fra lime og grøn konditorfarve og vend det i dejen.

Fordel dejen i muffinformene. Bag dem i ovnen i 20-25 minutter. Tag kagerne ud af ovnen af lad dem køle en smule af på en bagerist.

3 Fyld af saltkaramel:

Tøm Toffee Dessertsauce i en lille skål, tilsæt flagesalt og rør det godt rundt. Fyld herefter sprøjteposen med karamellen. Fyld kagerne med saltkaramel mens de stadig er lune. Stik tuden af sprøjteposen halvvejs ned i kagen og tryk saltkaramel ud i en lille fordybning - fortsæt herefter med samme fremgangsmåde i resten af kagerne. Lad derefter kagerne køle helt af.

Ingredienser:

Redskaber:

sprøjteposer
muffinforme

Pistacie-lime kagedej:

100 g usaltede pistacienødder
175 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
100 g smør stuetemperatur
3 æg str. M/L stuetemperatur
200 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
½ tsk. salt
2 dl mælk
saft og revet skal fra 1 ubehandlet lime
1 spsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
Dr. Oetker Ternede Muffinforme

Fyld af saltkaramel:

1 tube Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
ca. ½ - 1 tsk. flagesalt

Frosting og pynt:

150 g smør stuetempereret
300 g flormelis
150 g flødeost
revet skal fra 1 ubehandlet lime
1 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve
Dr. Oetker Neon krymmel

④ Frosting og pynt:

Pisk smørret luftigt i ca. 10 minutter. Tilsæt flormelis lidt ad gangen mens du pisker, og pisk indtil massen bliver hvid. Tilsæt flødeosten og limeskal og pisk det kort sammen.

Fordel frosting i 3 skåle. Bland den ene skål med grøn, den anden skål med rød og den tredje skål med gul konditorfarve. Kom hver farve i separate sprøjteposer uden tylle. Saml derefter alle tre sprøjteposer i én stor sprøjtepose med den ønskede tylle. Sprøjt frosting ud på dine cupcakes og få et flot regnbue-farvespil. Pynt evt. kagerne med Neon Mix eller andet farverigt krymmel.

Tips og tricks:

Læs flere tips til flot farvespil og [lækker frosting](#) >>